

CASA SILVA SAUVIGNON GRIS 1912 VINES

A uva Sauvignon Gris tem sua origem na França. Clone da Sauvignon Blanc, é uma antiga e tradicional variedade da região de Graves, em Bordeaux. Devido a sua sensibilidade à umidade, foi quase extinta e se tornou uma variedade bastante escassa, quase desconhecida no Novo Mundo. Mas como a maioria das cepas francesas, ela encontrou sua redenção no Chile. Adaptada ao terroir do país, ela tem dado resultados fantásticos.



Vale de Colchagua - Chile



100% Sauvignon Gris



Armazenamento refrigerado a 3°C durante 24 horas. Seleção manual das uvas inteiras. Retirada das borras pela decantação natural, durante 24 horas a 15°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável de 13°C a 15°C durante 15 dias.



Envelhece 100% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo pálido com tons esverdeados.



No nariz se apresentam delicados aromas e notas minerais.



Na boca é fresco, de bom corpo, boa acidez e oferece notas de melão e pera madura.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Frutos do mar, como ostras, ceviche de ostra, ceviche de robalo, corvina. Perfeito para saladas de folhas verdes, acompanhado de carne branca como polvo.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,50%

Açúcar: 3,14 g/l

Acidez Total: 3,68 g/l

PH: 3,25



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO